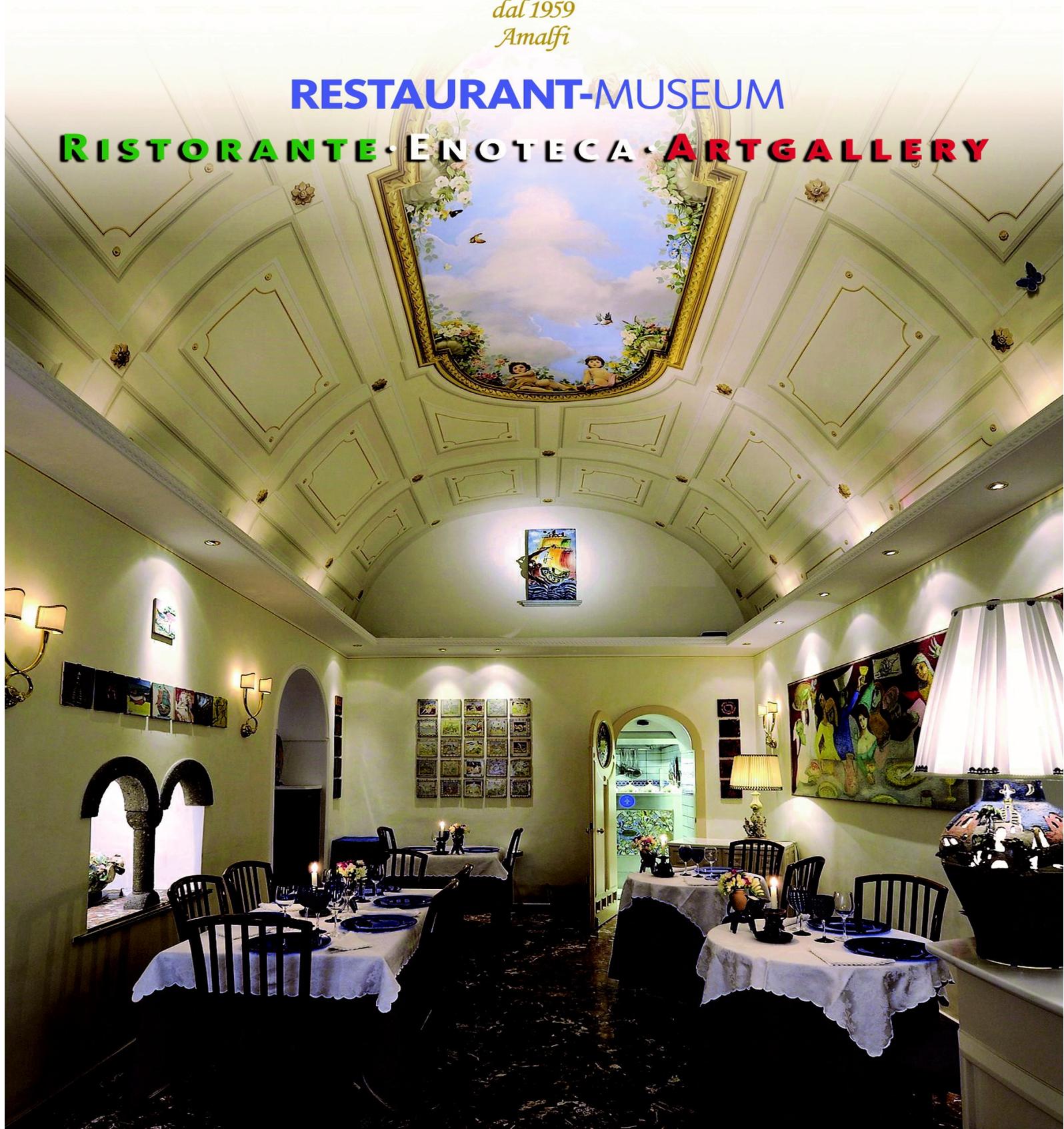


NEL CUORE DI AMALFI...
LA PRIMA STELLA MICHELIN DEL SUD ITALIA
IN THE HEART OF AMALFI...
THE FIRST MICHELIN-STAR SOUTHERN OF ITALY



RESTAURANT-MUSEUM

RISTORANTE · ENOTECA · ARTGALLERY



Menu Capodanno d'Amalfi 2019

1959 -2019... la tradizione e l'innovazione dei primi 60 anni
...Un compleanno importante: i brillanti 60 anni della Caravella

La tradizione... la zuppa di tante lenticchie...
The tradition... our lentils' soup

Crudo di pesce del giorno con caponata di biscotto di Agerola, pomodorini,
olive verdi con emulsione d'olio con una nuvola di aria di limone
Sushi style fish of the day served with wheat biscuits from Agerola with olives,
cherry tomatoes and olive oil emulsion, with a scent of dry oregano and lemon aria

Crocchette di alici ripiene di provola di Agerola su friarielli e salsa di colatura di alici
Stuffed anchovies with smoked mozzarella-cheese served with broccoli on anchovies sauce from Cetara

Scialatielli (nuova versione) con mousse di zucca rossa, broccoletti e pancetta di tonno cotto e crudo
Scialatielli local pasta (new version) with mousse of red pumpkin and broccoli with bacon of raw tuna-fish

Sfoglie di pasta a mano impastate con nero di seppia ripiene di ricotta e aragosta,
con acqua di pomodorini, calamaretti e pane fritto

Home made cuttle fish ink pasta stuffed with ricotta-cheese and crustaceans,
served with light water of tomato chowder and baby squid with fried bread

Ricotta e pera all'Aglianico con gamberi di nassa crudi
Buffalo ricotta-cheese and pear with Aglianico-wine and raw red shrimps

Polpetta di pollo cotta al forno, arrotolate in foglia di limone con pane raffermo e pinoli
(specialità di nonna Marietta)
Meat ball of range chicken from Tramonti, rolled in lemon leaves in breadcrumbs and pine-nuts
(dedicated to my grandmother Marietta)

Sorbetto al limone al cucchiaino / Lemon sorbet by the spoon

Semi-freddo al torrone di mandorle con mousse al limone, vaniglia, caffè, cioccolato e pan di spagna
Parfait of almonds with lemon, coffee, chocolate, vanilla, mousse and sponge finger biscuit

Melanzane con la cioccolata al cucchiaino / Aubergine with chocolate sauce served by the spoon

Proposta 1 con i vini abbinati / with matching wines

I vini in abbinamento (1):
Ferrari Perle 2006
Gewürztraminer 2016 Domaine M. Deiss
Moscato di Sicilia 2016 Az. Agr. Firriato

€. 180,00

Incluso i vini abbinati (proposta 1)

Se preferite l'abbinamento con i vini-rarissimi (la proposta vini 2)

C'è una maggiorazione di € 200.00 per persona

(minimum for 4 people)

I vini rarissimi abbinati (proposta 2)

Champagne rosè Egly Ouriet
Pouilly-Fumè Silex 2004 Didier Dagueneau
A.A. Chardonnay Rarità 1997 Cantina Prod. Terlano
Taurasi Vigna Macchia dei Goti 1997 Az. Agr. A. Caggiano
Ben Ryè 2005 Az. Agr. Donnafugata

Il menù è di 10 portate il costo è di (**con i vini abbinati n. 1**) **€ 180,00** per persona IVA inclusa.

Per prenotare inviateci la Vostra richiesta, **dopo la ns. riconferma**, via e-mail

Con la ns. riconferma, Vi inviamo il ns.modulo a garanzia da compilare con i dati

della Vs. carta di credito VISA o Mastercard

Accettiamo cancellazioni senza penali entro il 29 dicembre,

dopo il 29 dicembre Vi sarà addebitata l'intera cena

La cena inizia alle 20,00 fino alle 23,30

poi tutti in Piazza Flavio Gioia (distanza 50 m.)

Alle 00,00 la festa e lo spettacolo di fuochi d'artificio dopo i fuochi la festa continua in Piazza Duomo...

N. B. Non garantiamo la presenza del pesce segnalato, gli acquisti del pesce sono giornalieri e la reperibilità dipende dal mercato e dal mare

Ristorante Museo ... Enoteca & Art Gallery

Via Matteo Camera, 12 e vico Masaniello, 14 84011 Amalfi (SA) tel/ph. +39 089 871029

www.ristorantelacaravella.it